



VARIETATS

Garnatxa negra (43%), Carinyena (33%), Syrah (12%) i Cabernet Sauvignon (12%)



EL NOM

La Tramuntana, anomenada Cercivm a les cròniques dels historiadors romans, ha marcat des de sempre el caràcter de la gent i els vins de l'Empordà.

El vi Cercivm prové de les vinyes del Mas Lluçes, cultivades a Garriguella en terrenys aspres i molt influenciats per aquest fort vent del nord.



ELABORACIÓ

El raïm de vinyes de 25 anys plantades en terrenys de pissarra es va veremar a mà.

Les diferents varietats van fermentar separatament en dipòsits de fermentació inoxidables refrigerats, a una temperatura de 24°C. Es van realitzar dos remuntats diaris, descubant als 20-25 dies de l'inici de fermentació, segons varietat. La prolongació del encubat es va determinar per tast. La fermentació malolàctica es va realitzar en dipòsit. Es va sotmetre a mínims tractaments de clarificació i filtració abans de l'embotellat.



NOTA DE TAST

Color cirera amb ribet violeta. Aroma fresc, expressiu i intens d'espècies, fruita negra i lleugeres notes de pedra foguera. En boca és fresc, ampli, mineral i hi trobem notes especiades de pebre negre. El taní és molt fresc i viu.



MEDALLES

- 2022 Medalla d'or al Concurs de vins i caves de Catalunya 2025
- 2022 Medalla d'or Concours Mondial de Bruxelles 2025
- 2020 Medalla d'or Concours Mondial de Bruxelles 2023
- 2019 91 punts Guia Peñin 2023
- 2018 90 punts Guia Peñin 2022
- Medalla de plata premis Vinari 2021
- 2017 90 punts Guia Peñin 2021
- 2016 Medalla d'or Concours Mondial de Bruxelles 2018
- Medalla de plata premis Vinari 2018
- 2015 91 punts Decanter 2017
- Medalla d'or Concours Mondial de Bruxelles 2017

PRODUCCIÓ



35.600

CRIANÇA



3 mesos

ALCOHOL



14,5%